

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS – UFAL
SECRETARIA EXECUTIVA DOS CONSELHOS SUPERIORES – SECS/UFAL
ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 34/2020-CONSUNI/UFAL


Anexo A - Plano de Ensino para o Período Letivo Excepcional (PLE)

I – IDENTIFICAÇÃO		Química de Alimentos - QUIB045	
CURSO: Química Bacharelado			
COMPONENTE CURRICULAR: () OBRIGATÓRIO (X) OPTATIVO			
PRÉ REQUISITO: Bioquímica geral			
NÚMERO DE VAGAS TOTAL: 5			
CO-REQUISITO: (Se houver)			
DOCENTE RESPONSÁVEL:			CH
Ana Catarina Rezende Leite			60 h
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60h Teórica: 60h Prática: 0			
JUSTIFICATIVA: (Justificar, abaixo, a oferta do componente curricular no período de Atividades Acadêmicas Não Presenciais (AANPs), durante a vigência do Calendário Acadêmico Excepcional, conforme a Portaria nº 544/2020-MEC e a Resolução nº 34/2020-CONSUNI/UFAL) A oferta de tal disciplina se faz necessária baseando-se nos indicadores do número de alunos que estão precisando cursar tal disciplina para conseguir finalizar a graduação, pois se trata de uma disciplina obrigatória do final do curso de Química Bacharelado. Tal parâmetro foi discutido e ratificado em reuniões plenárias do nosso instituto (IQB).			
II - EMENTA Proteínas, Enzimas, Carboidratos, Lipídeos, Antioxidantes, Toxicantes naturais, Aflatoxinas, Conservantes químicos, Corantes naturais, Escurecimento não enzimático, Aroma.			
III - OBJETIVOS O aluno absorva de uma forma geral a química de alimentos relacionando com disciplinas já vistas como química orgânica e bioquímica com os alimentos.			
IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO - Aminoácidos e Proteínas - Carboidratos - Lipídeos - Vitaminas / Antioxidantes - Minerais - Corantes - Sabores - Aditivos Alimentares - Substâncias Bioativas - Tecidos Musculares Comestíveis			
V - METODOLOGIA Vídeoaula, fórum, estudos dirigidos, elaboração de projetos, apresentação de seminário.			

VI - PLATAFORMA/S ESCOLHIDA/S PARA AS ATIVIDADES ACADÊMICAS NÃO PRESENCIAIS: (Escolher uma ou mais plataforma/s de ensino a ser/serem usada/s pelo/a docente nas AANPs) <input checked="" type="checkbox"/> Ambiente Virtuais de Aprendizagem Institucionais (Moodle/SIGAA) <input type="checkbox"/> Conferência Web - RNP <input checked="" type="checkbox"/> Google Meet <input type="checkbox"/> Zoom <input type="checkbox"/> Google Classroom <input type="checkbox"/> Site do docente <input type="checkbox"/> Blog do docente <input type="checkbox"/> Outros:	
VII - FORMAS DE AVALIAÇÃO Seminários, estudos dirigidos, debates e Projeto.	
VIII - CRONOGRAMA DO COMPONENTE CURRICULAR	
SEMANA	DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES PLANEJADAS
1	CONTEÚDOS ABORDADOS: Aminoácidos e Proteínas (Aula síncrona) METODOLOGIA: vídeoaula, Discussão de Estudo Dirigido, (todas as atividades propostas serão desenvolvidas na plataforma <i>Google Meets e Moodle</i>). PRÁTICAS AVALIATIVAS: Estudo dirigido e participação no debate
2	CONTEÚDOS ABORDADOS: Lipídios (Aula síncrona) METODOLOGIA: vídeoaula, Discussão de Estudo Dirigido, (todas as atividades propostas serão desenvolvidas na plataforma <i>Google Meets e Moodle</i>). PRÁTICAS AVALIATIVAS: Estudo dirigido e participação no debate
3	CONTEÚDOS ABORDADOS: Carboidratos (Aula síncrona) METODOLOGIA: vídeoaula, Discussão de Estudo Dirigido, (todas as atividades propostas serão desenvolvidas na plataforma <i>Google Meets e Moodle</i>). PRÁTICAS AVALIATIVAS: Estudo dirigido e participação no debate
4	Avaliação da AB1 através da apresentação de seminários (Atividade síncrona)
5	CONTEÚDOS ABORDADOS: Vitaminas (Aula síncrona) METODOLOGIA: vídeoaula, Discussão de Estudo Dirigido, (todas as atividades propostas serão desenvolvidas na plataforma <i>Google Meets e Moodle</i>). PRÁTICAS AVALIATIVAS: Estudo dirigido e participação no debate

6	<p>CONTEÚDOS ABORDADOS: Minerais (Aula síncrona)</p> <p>METODOLOGIA: vídeoaula, Discussão de Estudo Dirigido, (todas as atividades propostas serão desenvolvidas na plataforma <i>Google Meets e Moodle</i>).</p> <p>PRÁTICAS AVALIATIVAS: Estudo dirigido e participação no debate</p>
7	<p>CONTEÚDOS ABORDADOS: Corantes/Sabores (Aula síncrona)</p> <p>METODOLOGIA: vídeoaula, Discussão de Estudo Dirigido, (todas as atividades propostas serão desenvolvidas na plataforma <i>Google Meets e Moodle</i>).</p> <p>PRÁTICAS AVALIATIVAS: Estudo dirigido e participação no debate</p>
8	<p>CONTEÚDOS ABORDADOS: Aditivos Alimentares/Substâncias Bioativas (Aula síncrona)</p> <p>METODOLOGIA: vídeoaula, Discussão de Estudo Dirigido, (todas as atividades propostas serão desenvolvidas na plataforma <i>Google Meets e Moodle</i>).</p> <p>PRÁTICAS AVALIATIVAS: Estudo dirigido e participação no debate</p>
9	<p>CONTEÚDOS ABORDADOS: Tecidos Musculares Comestíveis (Aula síncrona)</p> <p>METODOLOGIA: vídeoaula, Discussão de Estudo Dirigido, (todas as atividades propostas serão desenvolvidas na plataforma <i>Google Meets e Moodle</i>).</p> <p>PRÁTICAS AVALIATIVAS: Estudo dirigido e participação no debate</p>
10	Avaliação AB2 através da apresentação de projeto (Atividade Síncrona)
IX – REFERÊNCIAS	
DAMODARAN S., PARKIN, K.L., FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema – 4a ed, Ed Artmed. RIBEIRO, E.P., SERAVALLI, E.A.G. Química de Alimentos – 2a ed., Ed. Bluche LEHNINGER, A.L. 2014. Princípios de Bioquímica - 6a ed., Ed.Sarvier	

Maceió, 22/ 09/2020



Ana Catarina Rezende Leite

SIAPE 202.2362

Docente responsável